

**Міністерство освіти і науки України
Житомирський державний університет імені Івана Франка**

Кафедра економіки, менеджменту, маркетингу
та готельно-ресторанної справи

Методичні рекомендації

щодо проходження виробничої ресторанної практики
та підготовки звіту для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»



Житомир
Вид-во ЖДУ ім. І.Франка
2021

УДК 640.43(07)
М 54

*Рекомендовано до друку Вченою радою Житомирського державного
університету імені Івана Франка
(протокол № 20 від 29.10.2021 р.)*

Рецензенти:

Пойта І.О. – доцент (б.в.з.) кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи ЖДУ ім. І Франка;

Мілінчук О.В. – к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Державного університету «Житомирська політехніка»;

Хасцька О.П. – к.е.н., доцент кафедри економіки та підприємницької діяльності факультету економіки та підприємництва Вінницького національного аграрного університету.

М 54 Методичні рекомендації щодо проходження виробничої ресторанної практики та підготовки звіту для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». / Укладачі: С. І. Павлова, Т. В. Боцян, В.О. Лавренчук. – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І.Франка. – 2021 – 28 с.

Розглянуто на засіданні кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи протокол № 2 від 08 вересня 2021 р.

Рекомендовано науково-методичною радою соціально-психологічного факультету, протокол № 2 від 12 жовтня 2021 р.

Рекомендовано науково-методичною радою ЖДУ ім. І. Франка, протокол № 3 від 26 жовтня 2021 р.

Методичні рекомендації щодо проходження виробничої ресторанної практики підготовлені для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня II курсу за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Розкрито організаційні питання практики, вимоги до етапів проходження виробничої ресторанної практики, підготовки звітних матеріалів, критеріїв оцінювання здобутків з проходження практики тощо.

Методичні рекомендації підготовлені на допомогу здобувачам вищої освіти, а також викладачам, які є керівниками і організаторами практичної підготовки студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

УДК 640.43(07)

©Житомирський державний університет ім. І.Франка

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Загальні положення	5
1.1. Мета та завдання практики	5
1.2. Місце проходження практики	9
1.3. Функції та обов'язки здобувача вищої освіти на підприємстві-базі практики	9
2. Програма виробничої ресторанної практики	11
2.1. Характеристика виробничих процесів закладу ресторанного господарства	11
2.2. Організація обслуговування споживачів та ефективність роботи закладу ресторанного господарства	12
2.3. Індивідуальне завдання.	14
3. Форми та методи контролю здобувачів вищої освіти в період проходження практики.....	15
4. Звітування здобувачів вищої освіти щодо проходження виробничої ресторанної практики	16
4.1. Вимоги до звіту з виробничої ресторанної практики	16
4.2. Правила ведення і оформлення щоденника з практики	17
4.3. Критерії оцінювання підсумків проведення практики	18
5. Рекомендована література	19
Додатки	22

ВСТУП

Практична підготовка є обов'язковим компонентом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» і має на меті набуття здобувачем вищої освіти вмінь та професійних навичок шляхом побудови власної траєкторії навчання з можливістю поєднання формальної та неформальної освіти.

Виробнича ресторанна практика забезпечує узагальнення теоретичних знань, а також розвиває здатність застосовувати їх у практичній діяльності на базах практики – підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, знайомство з виробничим процесом закладів ресторанного господарства різних форм власності, а також збір матеріалів для подальшої освітньої та наукової діяльності.

Проведення виробничої ресторанної практики здобувачів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» регламентується Положенням про практики здобувачів вищої освіти Житомирського державного університету імені Івана Франка.

Навчально-методичне керівництво студентами під час проходження ними виробничої ресторанної практики забезпечує кафедра економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи у терміни, що передбачені навчальним планом і графіком навчального процесу.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Мета та завдання практики

Метою виробничої ресторанної практики є закріплення та поглиблення знань, набуття практичного досвіду організації діяльності закладів ресторанного господарства та ефективної підприємницької діяльності у наданні супутніх послуг, оволодіння сучасними методами і формами організації виробничої діяльності та управління підприємствами готельно-ресторанного господарства на базі одержаних теоретичних знань, а також збір фактичного матеріалу для виконання освітньо-наукових досліджень. В процесі проходження виробничої ресторанної практики здобувач вищої освіти повинен одержати достатній обсяг практичних знань і умінь з ресторанного обслуговування для подальшого навчання і практичної діяльності.

Завдання виробничої ресторанної практики:

- представлення характеристики бази практики як типу закладу ресторанного господарства, аналіз конкурентного оточення закладу ресторанного господарства;
- визначення структури системи управління закладу ресторанного господарства, оволодіння сучасними управлінськими технологіями, механізмами і формами організації управління у сфері гостинності;
- вивчення організації постачання закладу ресторанного господарства, підготовки договорів з постачальниками продовольчих товарів і матеріально-технічних засобів;
- аналіз виробництва продукції закладу ресторанного господарства, дослідження методів складання меню, нормативної та технологічної документації закладу ресторанного господарства;
- вивчення організації роботи обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства, складання графіків виходу на роботу офіціантів, барменів та іншого обслуговуючого персоналу;
- ознайомлення з планово-економічною роботою на підприємстві, вивчення системи основних економічних показників діяльності підприємства;
- аналіз контролю за дотриманням працівниками закладу ресторанного господарства правил і норм охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, санітарних вимог, правил особистої гігієни, виробничої і трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку.

Компетентності та результати навчання

За час проходження практики здобувач вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» має набути таких компетентностей:

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою

ЗК 12. Здатність використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

Фахові (спеціальні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання:

ПР 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПР 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПР 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПР 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПР 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПР 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПР 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПР 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПР 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

- ПР 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- ПР 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- ПР 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- ПР 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
- ПР 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
- ПР 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ПР 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- ПР 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- ПР 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- ПР 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
- ПР 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
- ПР 21. Розуміти і реалізовувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- ПР 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

1.2. Місце проходження практики

Базою виробничої ресторанної практики можуть бути підприємства готельно-ресторанного господарства, які є юридичними особами різних форм власності, що здійснюють діяльність у сфері обслуговування. Студенти можуть самостійно підібрати для себе базу практики і пропонувати її для проходження виробничої ресторанної практики з перспективою майбутнього працевлаштування за наявності належним чином оформленого паспорта підприємства. Для цього

заклад повинен укласти з університетом договір (бланки документів необхідно взяти на кафедрі).

При наявності вакантних посад в організаціях – базах практики, які співпадають з переліком посад в кваліфікаційній характеристиці з підготовки бакалавра, рекомендується об'єднувати проходження практики з роботою на цих посадах. При цьому здобувач вищої освіти повинен в повній мірі виконати як програму практики, так і оформити всі необхідні документи в строки відповідно з навчальним планом.

Базою для проходження виробничої ресторанної практики є:

- ✓ Мережа ресторанів Salad : Піцерії "Маріо", суши-бар "Черепаха", BBQ паб "Плезентвіль", "Мандри Pizza Cafe";
- ✓ Ресторанне господарство готелів: Гермес, Мотель-бар «Гульден», ОТЕЛЬ Reikartz Житомир, Готель "Україна", готельний комплекс «Гайки»;
- ✓ Інші заклади ресторанного господарства.

1.3. Функції та обов'язки здобувача вищої освіти на підприємстві-базі практики

З метою організації та забезпечення проходження здобувачами вищої освіти практики призначається керівник виробничої практики від університету та від підприємства (закладу) – бази практики.

До керівництва виробничою ресторанною практикою здобувачів вищої освіти залучаються досвідчені викладачі кафедри, які в тісному контакті з керівництвом бази практики забезпечують якісне виконання програми практики. У обов'язки керівників практики від університету входять:

- оцінка стану та відповідності баз практики основним вимогам та їх готовності для прийняття здобувачів вищої освіти;
- проведення разом з відділом практики, деканатом установчих зборів (інструктажу) здобувачів вищої освіти, які направляються на виробничу практику;
- забезпечення здобувачів вищої освіти необхідними документами (направлення на практику, програма практики, щоденник практики тощо);
- регулярне проведення консультацій для здобувачів вищої освіти на кафедрі згідно з затвердженим графіком;
- контроль за дотриманням термінів виконання програмних завдань практики і написання звітів;
- перевірка звітів з проходження практики та їх допуск до захисту;

- участь у роботі комісій щодо захисту звітів виробничої ресторанної практики, які створюються на цей період на кафедрі;
- підготовка і подання завідувачу кафедри, завідувачу відділом практики письмового звіту про проходження практики із зауваженнями та пропозиціями щодо поліпшення практичної підготовки здобувачів вищої освіти для розгляду на засіданні кафедри.

Керівництво практикою від підприємства – бази практики. Відповідальність за організацію виробничої ресторанної практики на підприємствах, установах, організаціях покладається на відповідних керівників. Загальне керівництво виробничою практикою здобувачів вищої освіти покладається наказом керівника закладу ресторанного господарства на одного з провідних фахівців. У обов'язки керівників виробничої практики від бази практики входить:

- організація робочого місця і створення необхідних умов для проходження практики згідно з графіком;
- надання здобувачам вищої освіти необхідної звітної документації, нормативних та інших матеріалів;
- контроль виконання індивідуальних завдань та програми практики в цілому;
- відгук та оцінка роботи здобувачів вищої освіти під час виконання завдань практики.

Здобувачі вищої освіти під час проходження виробничої практики зобов'язані:

- не пізніше ніж за 10 днів, відповідно до основ законодавства України про охорону здоров'я, Законів України „Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення” та „Про захист населення від інфекційних хвороб”, за направленням сімейного лікаря, пройти профілактичний медичний огляд для працівників підприємств харчової промисловості, громадського харчування і торгівлі, професійна чи інша діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може спричинити поширення інфекційних захворювань, виникнення харчових отруєнь;
- не пізніше, як за 3 дні до початку виробничої ресторанної практики, отримати від керівника практики від кафедри інструктаж про проходження практики, ознайомитись з програмою виробничої ресторанної практики та отримати інші необхідні документи;
- підібрати необхідну наукову літературу, навчальні посібники, Державні та галузеві стандарти, які знадобляться в період проходженні виробничої ресторанної практики;

- своєчасно прибути на базу практики, дотримуватись правил внутрішнього трудового розпорядку та трудової дисципліни;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників, щоденно коротко занотовувати у щоденник з практики все, що ним зроблено за день для виконання календарного графіка проходження практики;
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії на підприємстві;
- по закінченню виробничої практики щоденник з практики разом зі звітом повинен бути представлений керівнику практики від закладу вищої освіти, який складає відгук та підписує його.

2. ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ РЕСТОРАННОЇ ПРАКТИКИ

Протягом періоду проходження виробничої ресторанної практики здобувач вищої освіти на підприємствах (закладах) ресторанного господарства необхідно ознайомитися з наступними питаннями:

2.1. Характеристика виробничих процесів закладу ресторанного господарства

1. Характеристика закладу ресторанного господарства та його організаційна структура

Загальна характеристика закладу ресторанного господарства: форма власності, категорія, формат закладу, місце знаходження, кількість посадкових місць, контингент споживачів, перелік основних і додаткових послуг.

Порядок організації закладу ресторанного господарства, засновницькі документи та внутрішні нормативні документи регулювання підприємницької діяльності.

Особливості виробничо-торгівельної організації закладу. Місце закладу ресторанного господарства в економічній системі регіону: характеристика конкурентів, постачальників сировини, взаємодія з державними та регулюючими органами.

Перелік первинних документів: Статут підприємства, інші внутрішні нормативні документи.

2. Організація виробництва продукції ресторанного господарства

Організаційна структура закладу ресторанного господарства, склад виробничих цехів, виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень (можна підтверджувати схемами організаційної структури, будівельно-планувальними схемами тощо). Організація технологічного процесу у виробничих цехах.

Характеристика програм харчування. Зміст основних та допоміжних послуг ресторанного господарства. Асортиментна політика підприємства ресторанного

бізнесу. Формат закладу та особливості кухні. Загальні принципи складання меню, види меню у закладі, політика оновлення меню, авторська кухня.

Організація роботи заготівельних та доготівельних цехів.

Перелік первинних документів: організаційна структура закладу, будівельно-планувальна схема, зразки меню.

3. Технологічна документація закладу ресторанного господарства.

Оперативне планування роботи виробничих цехів. Нормативна та технологічна документація підприємств ресторанного господарства. Технологічні карти страв: призначення та порядок формування. Збірники рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів. Якісна оцінка готової страви.

Відповідність технологічного процесу закладу вимогам Законів України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", "Про ветеринарну медицину" та інших нормативно-правових актів щодо безпечності харчових продуктів з урахуванням вимог міжнародного законодавства.

Перелік первинних документів: ліцензії, технологічні карти окремих страв, відповідність НАССР.

4. Організація постачання підприємства ресторанного господарства

Завдання організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Джерела постачання (вибір постачальника), асортимент і якість сировини; правила прийому та зберігання сировини і продуктів. Організація приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємства.

Склад та облаштування складських приміщень закладу ресторанного господарства. Правила зберігання продуктів (вимоги та норми зберігання харчових продуктів).

Перелік первинних документів: вимоги та норми зберігання харчових продуктів

2.2. Організація обслуговування споживачів та ефективність роботи закладу ресторанного господарства

1. Організація обслуговування гостей закладу ресторанного господарства

Організація системи обслуговування споживачів у ресторанах (основні правила і техніка обслуговування гостей, організація і проведення різних видів бенкетів, прийомів). Форми та методи обслуговування, які використовуються на базі практики. Стандарти обслуговування у закладі ресторанного господарства. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Стоп-лист.

Роль стилю, інтер'єру та дизайну у формуванні іміджу закладу ресторанного господарства. Поняття атмосфери закладу.

Перелік первинних документів: Корпоративні стандарти обслуговування, фотографії, які характеризують атмосферу закладу.

2. Структура управління закладу ресторанного господарства

Структура управління, кількість та склад керівних рівнів. Штатний розпис. Функціональні та посадові інструкції управлінського персоналу. Вивчення внутрішньої організаційної структури управління підприємства: вертикальні та горизонтальні зв'язки в структурі управління підприємства.

Обов'язкова побудова організаційної структури управління (подається у додатках) та пояснювальна записка по структурних підрозділах та їх функціях (табл. 1).

Таблиця 1

Аналіз розподілу функцій управління на підприємстві

№ п/п	Назва посадової особи, підрозділу підприємства	Функції посадової особи, підрозділу підприємства	Завдання до вирішення
1	2	3	4
...

Штатний розклад працівників закладу. Нормування праці. Організація роботи обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства, складання графіків виходу на роботу офіціантів, барменів та іншого обслуговуючого персоналу.

Перелік первинних документів: штатний розпис, графіки виходу окремих категорій працівників.

3. Економічні показники роботи закладу ресторанного господарства

Аналіз планово-економічної роботи закладу ресторанного господарства, місце економічних служб в управлінні закладом ресторанного господарства, їх структура та сфера діяльності. Калькуляційні карти страв, методи формування ціни страв. Розрахунок вартості страв і напоїв.

Вивчення системи основних економічних показників діяльності підприємства. На основі річної фінансової звітності проаналізувати доходи та витрати закладу, склад операційних витрат. Здійснити висновок про ефективність підприємницької діяльності. Перелік обов'язкових таблиць до даного пункту представлено у Додатку Г.

Перелік первинних документів: річна фінансова звітність закладу за 3 роки, калькуляційні карти окремих страв.

4. Організація охорони праці та соціального захисту працівників підприємства.

Нормативна законодавча база та внутрішні положення про охорону праці та техніку безпеки на підприємствах ресторанного господарства. Норми поведінки персоналу закладу в залі, на кухні, у підсобних приміщеннях, на літніх майданчиках.

Дотримання вимог Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів у закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19).

Аналіз контролю за дотриманням працівниками закладу ресторанного господарства правил і норм охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки, санітарних вимог, правил особистої гігієни, виробничої і трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку.

Перелік первинних документів: внутрішні положення про дотримання працівниками норм охорони праці, техніки безпеки, санітарних вимог, правил особистої гігієни

2.3. Індивідуальне завдання.

Під час проходження практики студент повинен виконати індивідуальне завдання. Тематика індивідуальних завдань на період проходження виробничої практики передбачає підготовку аналітичного огляду з певної теми.

1. Основні та додаткові послуги закладів ресторанного господарства.
2. Типи закладів ресторанного господарства та вимоги до них.
3. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку.
4. Характеристика закладів ресторанного господарства з чайною концепцією.
5. Матеріально-технічне забезпечення закладів ресторанного господарства (посудом, приборами, столовою білизною, обладнанням, інвентарем).
6. Меню в закладах ресторанного господарства. Електронне меню.
7. Правила та техніка подавання страв та напоїв у закладах ресторанного господарства.
8. Шляхи підвищення доходів закладу ресторанного господарства.
9. Реклама, засоби стимулювання та «паблік рілейшинз» закладу ресторанного господарства.
10. Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства напоями.
11. Розробка фірмових страв у закладах ресторанного господарства.
12. Організація контролю за якістю продукції в закладі ресторанного господарства.
13. Асортиментний мінімум закладу ресторанного господарства, його значення.
14. Організація обслуговування весільного бенкету у закладах ресторанного господарства.
15. Організація проведення бенкетів без розміщення гостей за столом у закладах ресторанного господарства.

16. Психологічні аспекти спілкування з відвідувачами закладу ресторанного господарства. Робота з незадоволеними відвідувачами.
17. Адміністративний склад закладу ресторанного господарства, та його функціональні обов'язки.
18. Особливості складання меню для харчування іноземних туристів відповідно до їх громадянства.
19. Комплексне обслуговування туристів з діловими цілями у закладах ресторанного господарства.
20. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.

Тему індивідуального завдання здобувачі вищої освіти обирають самостійно і можуть розкрити як на базі практики; (наприклад : Розробка фірмових страв у закладах ресторанного господарства) так і на основі статистичних даних діяльності готельно-ресторанного господарства України (наприклад : Меню в закладах ресторанного господарства. Електронне меню).

Підготовлений огляд з певної теми повинне мати завершений характер, бути логічно вибудованим (обґрунтування актуальності, невирішені проблеми, основна частина, висновок) та містити елементи самостійного дослідження. Обсяг – орієнтовно 5-7 сторінок.

3. ФОРМИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Після закінчення терміну виробничої ресторанної практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми практики. Загальна форма звітності виробничої практики – подання письмового звіту. Звіт має відобразити всі аспекти діяльності студентів під час практики і бути структурованим за основними розділами програми практики (Додаток В).

Протягом проходження виробничої ресторанної практики керівник практики від університету періодично проводить зі здобувачами вищої освіти підсумки виконання завдання відповідно до програми практики, звертає увагу на основні проблемні питання, що проявлялися під час виконання завдання.

В процесі проходження виробничої практики всі види діяльності здобувачів вищої освіти підлягають контролю. Виробнича ресторанна практика на підприємстві завершується заліком.

Для складання заліку здобувачі вищої освіти повинні представити наступні документи:

- звіт з виробничої ресторанної практики, оформлений відповідно до вимог (див. п. 4.1);

- оформлений відповідним чином щоденник з практики, який здобувачі вищої освіти отримують на кафедрі економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи та (див. п. 4.2);
- характеристика практичної діяльності здобувача вищої освіти за підписом керівника практики від бази практики;
- робочі матеріали з практики, які докладаються до звіту у вигляді додатків (фотографії, меню, рецептури, технологічні карти, форми, схеми, креслення, графіки і т. д.).

4. ЗВІТУВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЩОДО ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ РЕСТОРАННОЇ ПРАКТИКИ

4.1. Вимоги до звіту з виробничої ресторанної практики

1. Зміст звіту повинен відповідати питанням програми практики. Виклад відповідей повинен бути коротким і точно відповідати поставленому питанню. Звіт має містити відомості про базу практики (історія, структура, оснащеність тощо), виконання здобувачем вищої освіти усіх розділів програми практики та індивідуального завдання, мати розділи з питання охорони праці, висновки і пропозиції, список використаної літератури та інші.

2. Звіт повинен бути складений на підставі ретельного вивчення та узагальнення фактичної інформації, отриманої в ході проходження практики. Не допускається інтерпретація фактичних даних чи їхнє ігнорування при розрахунках.

Структурні елементи звіту з виробничої ресторанної практики:

Титульна сторінка (Додаток А)

Зміст (Додаток В)

Вступ

Основна частина (надається повний опис всіх пунктів програми практики)

Висновки та рекомендації

Список використаної літератури

Додатки (фотографії, меню, рецептури, технологічні карти, форми, схеми, креслення, графіки і т. д.).

3. Матеріали з проходження практики можуть бути представлені в табличній або графічній формі, допускається включення рисунків, фотографій для чіткого уявлення про окремі пункти програми (наприклад, інтер'єр закладу, фірмові страви, представлення меню тощо). При використанні скорочень або формул необхідно робити зноски та приводити розшифровку або конкретизацію розрахункових даних. Усі умовні позначки формул повинні бути пояснені в тій послідовності, в якій вони наведені у формулах.

4. Обсяг звіту з виробничої ресторанної практики повинен складати 30-40 сторінок. При друкуванні роботи необхідно використовувати шрифт Times Roman Cyr, розмір шрифту – 14, міжрядковий інтервал – 1,5. Поля: ліве – 20 мм, праве – 10 мм, верхнє – 20 мм, нижнє – 20 мм.

5. До тексту звіту додаються відповідні додатки, нумерація яких здійснюється літерами українського алфавіту крім букв І, Ї, З (посадові інструкції, штатний розклад, графіки, таблиці, бланки документів тощо). Додатки оформлюються як продовження звіту на наступних сторінках і підшиваються до звіту після закінчення викладу основних питань. У додатки можуть бути винесені рисунки та таблиці, які займають обсяг більше однією сторінки, фотографії, меню, рецептури, технологічні карти, форми, схеми, креслення, графіки і т. д.

6. Звіт оформлюється відповідно до правил оформлення такого виду робіт і обов'язково зшивається. Здобувач вищої освіти, який не виконав вимог до складання звіту або не подав його, чи не виконав або виконав не в повному обсязі програму практики, до захисту не допускається.

4.2. Правила ведення і оформлення щоденника з практики

1. Щоденник з практики є основним документом здобувача вищої освіти під час проходження практики.

2. Для здобувача вищої освіти, який проходить практику за межами міста у якому знаходиться заклад вищої освіти, щоденник є також посвідченням для відрядження, яке підтверджує продовження перебування студента на практиці.

3. Під час проходження практики здобувач вищої освіти щоденно коротко повинен записувати у щоденник все, що ним зроблено протягом дня для виконання календарного плану проходження практики.

4. По завершенні періоду виробничої ресторанної практики щоденник разом зі звітом повинен бути представлений керівнику практики від закладу, який складає відзив та підписує його.

5. Оформлений та підписаний керівником від бази практики щоденник зі звітом здобувач вищої освіти повинен здати на кафедру на перевірку протягом 5 робочих днів після завершення виробничої практики.

6. Без заповненого щоденника з практики та відповідно оформленого звіту, практика не зараховується.

4.3. Критерії оцінювання підсумків проведення практики

Захист з проходження виробничої ресторанної практики проходить перед спеціально призначеною комісією з трьох осіб за участю викладача – керівника практики від університету. Залік з практики – диференційований.

№	Вид діяльності здобувача вищої освіти	Кількість балів
1.	Виконання завдань практики	50
2.	Оформлення звітної документації	20
3.	Своєчасність подачі звітної документації	5
4.	Захист практики	25
	Всього:	100

Шкала оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти

Оцінка за університетською шкалою	Оцінка в балах	Оцінка за шкалою ECTS
<i>Відмінно</i>	90 – 100	A
<i>Добре</i>	82 – 89	B
	74 – 81	C
<i>Задовільно</i>	64 – 73	D
	60 – 63	E
<i>Незадовільно</i>	35 – 59	FX
<i>Незадовільно</i>	0 – 34	F

5. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навч. посіб. 3- те вид. – К.: Центр учбової літератури, 2016. – 280 с.
2. Економіка ресторанного господарства : навч. посібник / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш ; Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Харків : Світ книги, 2013. – 389 с.
3. Ковешніков, В. С. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглев. – Київ : Кондор, 2015. – 752 с.
4. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник – Суми : Університетська книга, 2014. – 399 с.
5. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / [Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін.]. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с

Допоміжна

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.

2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація URL: <http://3umf.com/doc/449/>.
3. Василенко, О. В. Інноваційні ресторанні технології : автоматизована система управління "GMS ресторан" : навч. посібник / О. В. Василенко. – Київ : Кондор, 2014. – 244 с.
4. Тимчасові рекомендації щодо організації протиепідемічних заходів у закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19) : Постанова МОЗ від 02.06.2020 р. № 32. URL: <https://oppb.com.ua/news/novi-pravyla-roboty-kafe-ta-restoraniv-pid-chas-karantynu>
5. Про внесення змін до Закону України «Про туризм» : Закон України від 18 листопада 2003 року № 1282-IV URL: <http://www.tourism.gov.ua/doc.aspx?id=209>.
6. Лук'янов, В. О. Організація готельного-ресторанного обслуговування : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : Кондор, 2012. – 346 с.
7. Мальська, М. П. Ресторанна справа : технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич ; Львівській національний університет ім. І. Франка. – Київ : ЦУЛ, 2013. – 304 с.
8. Машир, Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посібник / Н. П. Машир, А. П. Пасюк. – 2-ге вид., доп. і випр. – Київ : Кондор, 2014. – 392 с.
9. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент: навч. Посібник / Л. І. Нечаюк , Н. О. Телеш. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.
10. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі, Н. О. П'ятницька, Г. Т. П'ятницька та ін. ; за ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид., перероб. та доп. – Київ : ЦУЛ, 2011. – 584 с.
11. Організація туризму : підручник / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Покоłodна, та ін.; за ред. І. М. Писаревського. – Х. : ХНАМГ, 2008. – 541 с.
12. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харківській державний університет харчування і торгівлі, Харківській торговельно-економічний коледж, Харківській кооперативний торговельно-економічний коледж. – Харків : Світ книги, 2014. – 411 с.

13. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. N 219.
14. ДСТУ ISO 9000:2015 Системи управління якістю. Основні положення та словник. URL: https://nmapo.edu.ua/images/Onas/Pidrozdil/03_03_18m-3.pdf
15. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT) URL: <http://www.certsystems.kiev.ua/uk/dstu-4161-ili-iso-22000/sistemi-upravlinnya-bezpekoyu-xarchovix-produktiv-xassp-za-dstu-4161-abo-iso-22000.html>

Інформаційні ресурси

1. Ресторатор: канал Дмитрія Борисова. URL: https://www.youtube.com/channel/UCwY_iwB05RgtfLfmlNnpbgbg
2. Council of Hotel, Restaurant & Institutional Educators URL: <http://www.chrie.org>.
3. Hcareers URL: <http://www.hcareers.com>.
4. International Hospitality E-Magazine URL: <http://www.hoteliero.com/>
5. VirtualTourist URL: <http://http://www.virtualtourist.com/>.
6. Офіційна сторінка Державної служби статистики України URL: www.ukrstat.gov.ua/

Календарний план виробничої ресторанної практики

Зміст практики	Кількість годин
1. Характеристика виробничих процесів закладу ресторанного господарства	32
1.1. Характеристика закладу ресторанного господарства та його організаційна структура	8
1.2. Організація виробництва продукції ресторанного господарства	8
1.3. Технологічна документація закладу ресторанного господарства	8
1.4. Організація постачання підприємства ресторанного господарства	8
2. Організація обслуговування споживачів та ефективність роботи закладу ресторанного господарства	30
2.1. Організація обслуговування гостей закладу ресторанного господарства	8
2.2. Структура управління закладу ресторанного господарства	7
2.3. Економічна робота закладу ресторанного господарства	8
2.4. Організація охорони праці та соціального захисту працівників підприємства	7
3. Індивідуальне завдання	18
Всього	80

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЖИТОМИРСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА
СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра економіки, менеджменту, маркетингу
та готельно-ресторанної справи

ЗВІТ

з проходження виробничої ресторанної практики
здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
студента(тки) ____ курсу ____ групи

П.І.Б.

База практики _____
за період з «__» _____ 20__ р. по «__» _____ 20__ р.

Керівник практики від підприємства

М.П.

Посада

Ініціали, прізвище

Керівник практики від університету

Посада

Ініціали, прізвище

Загальна оцінка за практику:

Університетська шкала _____

Кількість балів: _____ ECTS _____

Голова комісії _____

Житомир 2021

ЗМІСТ

Вступ

1. Характеристика виробничих процесів закладу ресторанного господарства

- 1.1. Характеристика закладу ресторанного господарства та його організаційна структура
- 1.2. Організація виробництва продукції ресторанного господарства
- 1.3. Технологічна документація закладу ресторанного господарства
- 1.4. Організація постачання підприємства ресторанного господарства

2. Організація обслуговування споживачів та ефективність роботи закладу ресторанного господарства

- 2.1. Організація обслуговування гостей закладу ресторанного господарства
- 2.2. Структура управління закладу ресторанного господарства
- 2.3. Економічна робота закладу ресторанного господарства
- 2.4. Організація охорони праці та соціального захисту працівників підприємства.

3. Індивідуальне завдання

Висновки та пропозиції

Список використаних літературних джерел

Додатки

**Рекомендований перелік таблиць (показників)
до пункту 2.3 Економічні показники роботи закладу ресторанного
господарства**

Таблиця 1Показники ефективності господарської діяльності *назва підприємства*

№ з/п	Показники	Роки			Відхилення 2020 р. до 2018 р.	
		2018	2019	2020	+/-	%
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн.					
2	Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг), тис. грн.					
3	Валовий прибуток, тис. грн.					
4	Адміністративні витрати, тис. грн.					
5	Витрати на збут, тис. грн.					
6	Операційний прибуток (збиток), тис. грн.					
7	Чистий прибуток (збиток), тис. грн.					
8	Сукупний дохід, тис. грн.					
9	Валова рентабельність, %					-
10	Рентабельність операційної діяльності, %					-
11	Рентабельність господарської діяльності, %					-

Методика розрахунку показників до таблиці 1

№ з/п	Показники	Методика розрахунку за даними річної фінансової звітності
1	2	3
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	Ф 2 ряд. 2000
2	Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	Ф 2 ряд. 2050
3	Валовий прибуток (збиток)	Ф 2 ряд. 2090 (2095)
4	Адміністративні витрати	Ф 2 ряд. 2130
5	Витрати на збут	Ф 2 ряд. 2150
6	Операційний прибуток (збиток), тис. грн.	Ф 2 ряд. 2190 (2195)
7	Чистий прибуток (збиток), тис. грн.	Ф 2 ряд. 2350 (2355)
8	Сукупний дохід, тис. грн.	Ф 2 ряд. 2465
9	Валова рентабельність, %	Ф 2 ряд. 2090 (2095) / ряд. 2050 x 100%
10	Рентабельність операційної діяльності, %	Ф 2, ряд. 2190 / (сум. ряд. 2050, 2130, 2150, 2180) x 100%
11	Рентабельність господарської діяльності, %	Ф 2, ряд. 2350 (2355) / (сум. ряд. 2050, 2130, 2150, 2180, 2250, 2255, 2270) x 100%

Таблиця 2

Показники ефективності використання ресурсів *назва підприємства*

№ з/п	Показники	Роки			Відхилення 2020 р. до 2018 р.	
		2018	2019	2020	+/-	%
1	Середньорічна вартість основних засобів, тис. грн.					
2	Середньорічна вартість оборотних активів, тис. грн.					
3	Середньооблікова чисельність персоналу, осіб					
4	Продуктивність праці, тис. грн./на 1 особу					
5	Фондовіддача					
6	Фондомісткість					
7	Фондоозброєність, тис. грн.					
8	Коефіцієнт оборотності оборотних активів					
9	Тривалість одного обороту оборотних активів, дн.					
10	Матеріаловіддача					
11	Матеріаломісткість					
12	Рентабельність використання основних і оборотних засобів, %					-
13	Середньорічна оплата одного працівника, тис. грн.					

Методика розрахунку показників до таблиці 2

№ з/п	Показники	Методика розрахунку за даними фінансової звітності
1	2	3
1	Середньорічна вартість основних засобів, тис. грн. (за залишковою вартістю)	Ф 1 ряд 1010 (гр. 3+гр. 4) x 0,5
2	Середньорічна вартість оборотних активів, тис. грн.	Ф 1 ряд 1195 (гр. 3+гр. 4) x 0,5
3	Середньооблікова чисельність персоналу, осіб	Ф 6-ПВ (річна), ряд 12010
4	Продуктивність праці, тис. грн./на 1 особу	Ф 2, ряд 2000 / Ф 6-ПВ (річна), ряд 12010
5	Фондовіддача	Ф 2 (ряд. 2000) / Ф 1 (ряд. 1010 (гр. 3+гр. 4) x 0,5)
6	Фондомісткість	Ф 1 (ряд. 1010 (гр. 3+гр. 4) x 0,5) / Ф 2 (ряд. 2000)
7	Фондоозброєність, тис. грн.	Ф 1 (ряд 1010 (гр. 3+гр. 4) x 0,5) / середньооблікова чисельність працівників
8	Коефіцієнт оборотності оборотних активів	Ф 2 (ряд. 2000) / Ф 1 (ряд. 1195 (гр. 3+гр. 4) x 0,5
9	Тривалість одного обороту оборотних активів, дн.	365 / (Коефіцієнт обороту оборотних активів)
10	Матеріаловіддача	Ф 2 (ряд 2550) / (ряд 2500)
11	Матеріаломісткість	Ф 2 (ряд 2500) / (ряд 2550)
12	Рентабельність використання основних і оборотних засобів, %	Ф 2, ряд 2350 (2355) / Ф 1, (ряд 1010 (гр. 3+гр. 4) x 0,5 + ряд 1195 (гр. 3+гр. 4) x 0,5) x 100
13	Середньорічна оплата праці одного працівника, тис. грн.	Ф 2 ряд 2505 / середньооблікова чисельність працівників

Таблиця 3

Склад та структура операційних витрат *назва підприємства*

№ з/п	Показники	Роки						Відхилення 2020р. до 2018 р.		
		2018		2019		2020		+/-	%	п. с.
		тис. грн.	%	тис. грн.	%	тис. грн.	%			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Матеріальні затрати									
2	Витрати на оплату праці									
3	Відрахування на соціальні заходи									
4	Амортизація									
5	Інші операційні витрати									
	Разом									

Методика розрахунку показників до таблиці 3

№ з/п	Показники	Методика розрахунку за даними фінансової звітності
1	Матеріальні затрати	Ф 2, ряд. 2500
2	Витрати на оплату праці	Ф 2, ряд. 2505
3	Відрахування на соціальні заходи	Ф 2, ряд. 2510
4	Амортизація	Ф 2, ряд. 2515
5	Інші операційні витрати	Ф 2, ряд. 2520
	Разом	Ф 2, ряд. 2550

Таблиця 4

Показники оцінки рентабельності підприємства

№	Показники	Роки			Відхилення (+,-)
		2018	2019	2020	
1	2	3	4	5	6
1	Рентабельність активів				
2	Рентабельність власного капіталу				
3	Рентабельність операційної діяльності				
4	Рентабельність продукції				
5	Рентабельність господарської діяльності				

До кожної з таблиць додати ґрунтовний аналіз показників, які представлені в ній.

Навчально-методичне видання

Укладачі:

к.е.н., доц. Павлова Світлана Іванівна,
к.е.н., доц. Боцян Тетяна Вікторівна,
ас. Лавренчук Валентин Олександрович

Рецензенти:

Пойта І.О. – доцент (б.в.з.) кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи ЖДУ ім. І Франка;
Мілінчук О.В. – к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Державного університету «Житомирська політехніка»;
Хасцька О.П. – к.е.н., доцент кафедри економіки та підприємницької діяльності факультету економіки та підприємництва ВНАУ.

М 54 Методичні рекомендації щодо проходження виробничої ресторанної практики та підготовки звіту для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». / Укладачі: С. І. Павлова, Т. В. Боцян, В.О. Лавренчук. – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І.Франка. – 2021 – 27 с.

Оригінал-макет виготовлено та віддруковано
на кафедрі економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи ЖДУ ім. І. Франка:
м. Житомир, вул. Велика Бердичівська, 40.
Електронне видання
